

調理環境は5S の徹底から！（衛生、整理・整頓・清掃・清潔・しつけ）

各地でノロウイルス感染症・食中毒事件発生が発生しています。ノロウイルス食中毒予防は①持ち込まない②汚染を広げない③つけない④加熱するですが、予防対策の前提は、「整理・整頓・清掃・清潔・しつけ」の調理環境の衛生が基本となっています。いずれも頭文字にSが付くことから食品衛生5S（ゴエス）と言われています。5Sを徹底してノロウイルス食中毒を防止しましょう。

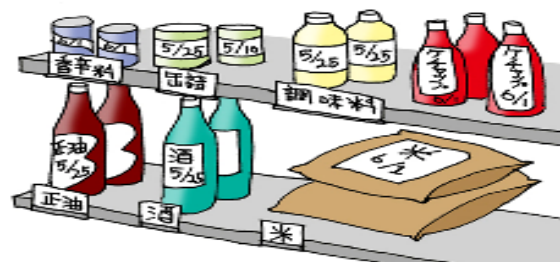
整理とは：不要なものは持ち込まず処分すること

調理場に不要なものはおいてありませんか。整理とは「要るモノと要らないモノを区別、要らないモノを“処分する”」ことです。→不要なものや使用済みの調理器具が放置してあると、異物混入の原因や作業効率が悪くなります。



整頓とは：必要なものを決められた場所に置くこと

冷蔵庫・食品庫で必要なものはすぐに取り出せますか。整頓とは「決められた場所に“保管管理する”」ことです。食材・器具等は保管場所を決め、名札をつけ、必要な時にすぐに取り出せるようにする→定位置保管されていないとモノを捜したりする時間が増え、作業効率が落ちます。



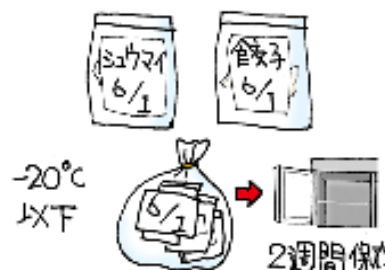
清掃（洗浄・殺菌）とは：施設内や食材の汚れを取り除き綺麗にすること

「ゴミ・汚れ・異物は放置しない」こと。清掃は毎日の積み重ねです。整理・整頓（片付けができていないと）されていないと清掃の徹底が図れません。整理・整頓と清掃を一体的に実施してください。調理場の清掃は、洗浄で汚れを落として最後に殺菌をします。



清潔とは：調理場から有害微生物や異物を排除すること

「整理、整頓、清掃が行われ、手洗い、調理器具・厨房機器などの洗浄殺菌が徹底され、身だしなみを含め“きれいな状況”にする」こと、清潔が調理環境5Sの目的となります。食品衛生の清潔とは、見た目だけでなく、洗浄・殺菌を徹底し、微生物（顕微鏡）レベルでの清潔が求められます。



しつけ（習慣化）とは：決めたことを守ること

「当たり前のことが当たり前にできる」こと、整理・整頓・清掃・清潔ができ、職場の

ルールやマニュアル、規律が守れるようにします。従業員の皆様個々のレベルアップが求められます。

責任者の方は、日頃から5Sを徹底し、食中毒を予防するとともに、安全・安心と温かいサービスの提供に努めていきましょう。